

Утверждаю

Директор школы **Н.А. Семенова**

Приказ № 24 а от 25.08. 2022г.

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального общеобразовательного учреждения
«Шилекшинская основная общеобразовательная школа»
(с изменениями от 22.03.2023)

Адрес месторасположения: 155828, Ивановская область Кинешемский район с.Шилекша
ул. Центральная дом 55

Телефон: 8(49331)90402 эл почта:shileksha@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Семенова Наталия Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Исайчева Надежда Леонидовна

Численность педагогического коллектива: 6 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 36

Площадь обеденного зала: 42 кв.м

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 3 | 3 |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 | 3 |
| 3 | 3 класс | 1 | 6 | 6 |
| 4 | 4 классов | 1 | 3 | 3 |
| 5 | 5 класс | 1 | 4 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 3 | 0 |
| 7 | 7 класс | 1 | 1 | 0 |

| | | | | |
|---|---------|---|---|---|
| 8 | 8 класс | 1 | 8 | 0 |
| 9 | 9 класс | 1 | 6 | 0 |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|---|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 16 | 16 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 22 | 22 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 6 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 16 | 16 | 100 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 37 | 37 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 2 | 2 | 100 |
| | | | | |

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 15 | 15 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | | | |
| | в том числе льготных категорий | | | |

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

| | |
|---|--|
| Модель предоставления питания | Столовая доготовочная |
| Поставщик продуктов | Индивидуальный предприниматель Хабышев Александр Павлович, действующий на основании свидетельства о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя. ИНН 30377883017 ОГРН 323370000004286 |
| Адрес местонахождения | 155828 с.Шилекша, ул. Центральная дом 62 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Индивидуальный предприниматель Хабышев Александр Павлович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49331)90434 |
| Дата заключения контракта | 01.12.2022 |
| Длительность контракта | 1 год |

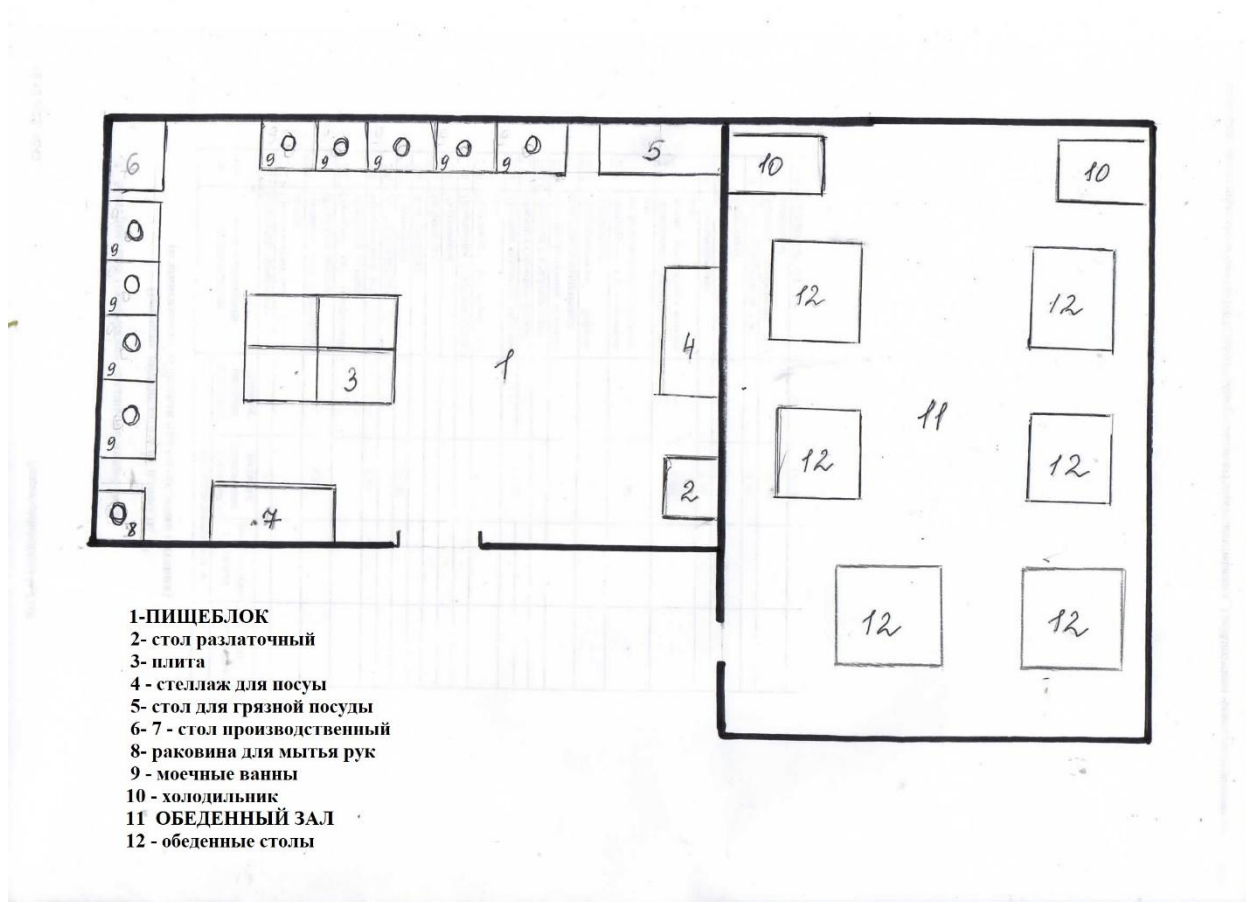
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта | нет |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | - |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | Собственный отстойник |
| вентиляция помещений | искусственная |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещения м ² | | | |
|-------|--|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| | | Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | нет | нет | нет | нет |
| 2 | Производственные помещения | нет | нет | нет | нет |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | нет | нет | нет | нет - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | нет | нет | нет | нет - |

| | | | | | |
|------|---|----------|----------|---|-------|
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | нет | нет | нет - | нет - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 16,3 | - |
| 2.5 | Горячий цех | нет | нет | нет | - |
| 2.6 | Холодный цех | нет | нет | нет | - |
| 2.7 | Мучной цех | нет | нет | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | нет | нет | нет | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | нет | нет | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | нет | нет | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | нет | нет | нет | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | нет | нет | нет | - |
| 2.13 | Моечная кладовая тары | нет | нет | нет | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - нет | - нет | Помещение для приема пищи учащимися 42 | |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | нет - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | нет | нет | нет | |
| 4 | Обеденный зал | | | | |

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| | | наименование оборудования | количество единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности и оборудования |
| 1 | Доготовочная | Плита электрическая ПЭ 47 Ж | 1 | 2022 | 26.12.2022 | нет |

| | | | | | | |
|--|--|----------------------------|---|------------|------------|-----|
| | | Водонагреватель Аристон | 1 | 02.02.2008 | 19.08.2008 | 60 |
| | | Холодильник Атлант | 2 | 10.03.2019 | 19.09.2019 | нет |
| | | | | | | |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|----------|---|---|--------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------------|---|
| | | назначение | марка | производи- тельность | дата изготов- ления | срок службы | сроки профилактиче- ского осмотра |
| 1 | Тепловое 1.Плита электрическая | Приготовле- ние первых, вторых, третьих блюд | ПЭ 47 Ж | | 10.02.2022 | 20 лет | Ежегодно |
| | 2.Водонагреват- ель | Непрерывны й нагрев воды для технологиче- ский и санитарно- гигиениче- ских нужд | Аристон | 170-400 л/ч | 02.02.200 8 | Не установ- лен | ежегодно |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| 3 | Холодильное | Хранение продуктов и суточных проб | Атлант ХМ6023- 031 | А 345 л | 10.03.2019 | Не установ- лен | ежегодно |
| 4 | Весоизмери- тельное Весы электронные Весы | Взвешивани- е товара при приеме | GAS DL-100 | | 22.07.20 19 | Не установ- лен | ежегодно |

| | | | | | | | |
|--|-------------|--------------------------------------|--------------|--|------------|---------------|----------|
| | электронные | Взвешивание продуктов массой до 5 кг | Gas SW – 1-5 | | 04.04.2021 | Не установлен | ежегодно |
|--|-------------|--------------------------------------|--------------|--|------------|---------------|----------|

8.3. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² | | | |
|-------|---------------------------|--|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | стол | 6 | 2019 | 0 | 36 |
| 2 | стул | 36 | 2019 | 0 | 36 |
| | | | | | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² | |
|-------|----------------------------|--|--|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей | |
| | нет | | |

10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | Нет | | | | | |
| 2 | Технолог | нет | | | | | |
| 3 | Повара | 1 | 100 | да | 4 | 26 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | Нет | | | | | |
| | | | | | | | |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания